Neumärker

Bedienungsanleitung

Schokoladenfontäne III

Art.-Nr. 00-51003

www.neumaerker.de

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis 2

Einführung 4

Warnhinweise und besondere Angaben 4
Bestimmungsgemäße Verwendung 5
Auspacken - Lieferumfang 5
Technische Daten 5
CE-Zeichen 5
GS-Zeichen 5

Allgemeine Sicherheitshinweise 6

Bedienung 7

Gerät vorbereiten 7
Aufstellen und Aufheizen 8
Schokolade vorbereiten 9
Schmelzen in der Mikrowelle 9
Schmelzen im Topf (direkt mit Öl) 9
Schmelzen im Wasserbad 10
Schneckenschraube starten - Fontäneneffekt erzeugen 11
Schokolade auftragen 12
Arbeit beenden 12

Reinigung 13

Servierempfehlungen 14

Servierempfehlungen mit Schokolade 14
Servierempfehlungen mit Käse 15

Störungshilfe 16

DD: 14.5.07
05 / 2007

Kundendienst und Garantie 17

Garantie 17

Kundendienst 17

Entsorgung - Hinweise zum Umweltschutz 18

Urheberrecht - Copyright 18

Einführung

Vielen Dank für den Kauf dieses Markenproduktes.

Wir haben uns alle Mühe gegeben, ein Produkt zu einem guten Preis-/ Leistungsverhältnis herzustellen. Sie können davon nur zu 100% profitieren, wenn Sie diese Gebrauchsanleitung lesen und beachten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

Warnhinweise und besondere Angaben

In der Gebrauchsanleitung werden die folgenden Benennungen für Sicherheitshinweise und Angaben benutzt:

GEFAHR!

Bezeichnet eine unmittelbar drohende Gefahr. Bei Nichtbeachten des Hinweises drohen Tod oder schwerste Verletzungen.

WARNUNG!

Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können schwere Verletzungen die Folge sein.

VORSICHT!

Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können leichte Verletzungen die Folge sein.

ACHTUNG!

Besondere Ge- und Verbote zur Schadensverhütung.

HINWEIS!

Besondere Angaben hinsichtlich der wirtschaftlichen Verwendung sowie wichtige Zusatzinformationen.

DD: 14.5.07
05 / 2007

GEBRAUCHSANLEITUNG

BIG CHOCO KING FD 4

Bestimmungsgemäße Verwendung

Bei dem BIG CHOCO KING FD 4 handelt es sich um ein professionelles Gerät für den Einsatz in der Gastronomie und im Catering. Das Gerät ist ausschließlich zur Förderung von vorgeschmolzener Schokolade und Käse bestimmt. Eine andere oder darüber hinaus gehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß! Für hieraus resultierende Schäden haften wir nicht. Das Risiko trägt alleine der Anwender.

Auspacken - Lieferumfang

Nach dem Auspacken den Lieferumfang überprüfen:

- Motorblock (1)
- Schneckenschraube (2)
- Turm (3) mit Krone (3a)
- Unterschale (4)
- Gebrauchsanweisung

Technische Daten

Betriebsspannung: ..... AC 230 V/50 Hz
Leistungsaufnahme, Heizung und Motor: ..... 200 W
Temperatureinstellung, stufenlos: ..... 40° bis 85° C
Fassungsvermögen der Unterschale: ..... ca. 6 kg Schokolade
Gewicht: ..... ca. 11 kg

CE-Zeichen

CE

Der BIG CHOCO KING FD 4 entspricht den derzeit gültigen EU-Richtlinien.

GS-Zeichen

Der BIG CHOCO KING FD 4 wurde von einer unabhängigen Stelle geprüft und erfüllt die Anforderungen des Geräte- und Produkthaftungsgesetzes.

Allgemeine Sicherheitshinweise

VORSICHT!

Während des Betriebs niemals die Schneckenschraube oder andere bewegliche Teile berühren.

VORSICHT!

Leichte Verbrennung möglich.
Das Gerät wird mit einer Heizung betrieben.
Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen und den Netzstecker ziehen.

ACHTUNG!

- NIEMALS das Gerät mit defekter Stromzuführung (Netzkabel bzw. Verlängerungskabel) oder Funktionsstörungen betreiben. Die Schäden umgehend durch unseren autorisierten Kundendienst beheben lassen.
- NIEMALS das Gerät unbeaufsichtigt betreiben. Dies gilt im besonderen Maße, wenn Kinder in der Nähe sind.
- NIEMALS das Netzkabel, den Netzstecker oder den Motorblock (1) in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Das Gerät würde dadurch zerstört.
- Vor dem Ein- bzw. Ausbau der Schneckenschraube den Netzstecker ziehen.
- Nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör benutzen.
- Das Gerät ist für einen Betrieb im Freien nicht geeignet.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von dem von uns autorisierten Kundendienst behoben werden. Bei Zuwiederhandlung entfällt der Garantieanspruch.

DD: 14.5.07
05 / 2007

Bedienung

Die Bedienung des BIG CHOCO KING FD 4 ist schrittweise aufgebaut. Keinesfalls z. B. die Bedienschritte im Abschnitt "Aufstellen und Einschalten" vor den Bedienschritten im Abschnitt "Gerät vorbereiten" ausführen.

Gerät vorbereiten

1. Die Schneckenschraube (2), den Turm (3), die Krone (3a) und die Unterschale (4) mit Spülmittel vorreinigen und mit sauberem Wasser abwaschen. Danach trocken reiben.

2. Die Unterschale (4) und danach die Schneckenschraube (2) einsetzen.

3. Den Turm (3) mit der Krone (3a) einsetzen und bis zum Anschlag nach unten drücken.

Aufstellen und Aufheizen

ACHTUNG!

- **Das Gerät und die Stromversorgung (Netzkabel bzw. Verlängerungskabel) von Wasser- und Hitzequellen fernhalten.**
- **Nur geeignete Verlängerungskabel benutzen.**
- **Die Stromversorgung so arrangieren, dass man nicht versehentlich darüber stolpert oder diese von Kindern erreicht werden kann.**

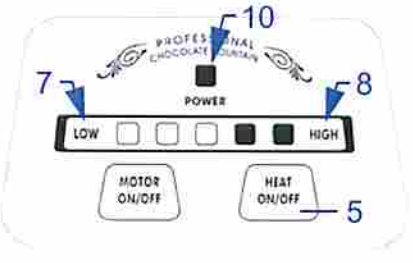
4. Das Gerät auf einer stabilen und **ebenen** Unterlage, in der Nähe einer Steckdose, aufstellen. Mithilfe der verstellbaren Füße (A - 3 Stück) das Gerät **waagrecht** ausrichten.

5. Das Netzkabel in eine Steckdose einstecken (Meldeleuchte "POWER" [10] leuchtet).

ACHTUNG!

- **Erst nach dem Ende der Aufheizzeit darf flüssige Schokolade in die Unterschale des Gerätes gegeben werden.**
- **Die Aufheizzeit beträgt ca. 3-5 Minuten.**

6. Mittels Schalter (5) "HEAT ON/ OFF" die Heizung starten.



7. Durch Betätigen der Tasten "LOW" (7) bzw. "HIGH" (8), die gewünschte Temperatur einstellen. Zwischen diesen Tasten wird die eingestellte Temperatur angezeigt.
   LOW = Temperatur senken.
   HIGH = Temperatur erhöhen.
8. Während der nun laufenden Aufheizzeit können Sie die Schokolade vorbereiten.

DD: 14.5.07
05 / 2007

Schokolade vorbereiten

ACHTUNG!

- **Keine Schokolade mit Zusätzen wie z. B. Nüsse, Mandeln oder Krokant verwenden. Dies kann die Schneckenschraube (2) blockieren.**
- **Je kleiner die Schokoladenstücke, desto schneller der Schmelzvorgang.**
- **Maximal 6 kg Schokolade vorschmelzen.**

HINWEIS!

Es gibt verschiedene Möglichkeiten die Schokolade vorzuschmelzen.

Schmelzen in der Mikrowelle

- Die Schokolade zerkleinern und in einem Mikrowellen geeigneten Gefäß vorschmelzen. Anschließend die gewünschte Menge Öl hinzugeben und verrühren.
- Vor dem Einfüllen den CHOCO KING starten und ca. 5 Minuten lang aufwärmen lassen. Siehe *Kapitel "Schneckenschraube starten - Fontäneneffekt erzeugen" auf Seite 11.*

Schmelzen im Topf (direkt mit Öl)

- Die gewünschte Menge Öl/Fett auf kleiner Stufe in einem beschichteten Topf erwärmen (nicht stark erhitzen!). Die vorzerkleinerte Schokolade hinzugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Es muss sich eine glatte Masse ergeben.
- Vor dem Einfüllen den CHOCO KING starten und ca. 5 Minuten lang aufwärmen lassen. Siehe *Kapitel "Schneckenschraube starten - Fontäneneffekt erzeugen" auf Seite 11.*

Schmelzen im Wasserbad

1. Wasser in einem Topf erhitzen (nicht kochen lassen!).
2. In das erhitzte Wasser eine entsprechend große Schale legen, die nicht den Boden berührt.
3. Die vorzerkleinerte Schokolade in die Schale geben. Hierbei darf die Schokolade keinesfalls mit dem Wasser in Berührung kommen.
4. Sobald die Schokolade komplett geschmolzen ist, die gewünschte Menge Öl/Fett hinzugeben und mit einem Löffel unterrühren.
5. Vor dem Einfüllen den CHOCO KING starten und ca. 5 Minuten lang aufwärmen lassen. Siehe *Kapitel "Schneckenschraube starten - Fontäneneffekt erzeugen" auf Seite 11*.

DD: 14.5.07
05 / 2007

Schneckenschraube starten - Fontäneneffekt erzeugen

ACHTUNG!

- **Die Betriebsbereitschaft des BIG CHOCO KING ist gegeben, wenn das Gerät aufgestellt und aufgeheizt wurde, wie in *Kapitel "Aufstellen und Aufheizen" auf Seite 8* beschrieben.**
- **Die Mischung ist bereit zum Einfüllen, wenn die Schokolade vollständig geschmolzen ist und die Konsistenz dünnflüssig ist. Maximal 6 kg Schokolade vorschmelzen.**
- **Die vorbereitete Schokolade muss dünnflüssig sein. Geben Sie immer Öl/Fett zur Schokolade hinzu.**

1. Die erhitzte Mischung in die Unterschale (4) geben.
2. Nun den Schalter (6) "MOTOR ON/OFF" betätigen (die Schneckenschraube startet).
3. Die Schokoladenmischung wird unter dem Turm (3) eingesaugt und tritt am oberen Ende des Turms (3) wieder aus.

HINWEIS!

- **Bei richtig vorbereiteter Mischung entsteht ein ständiger Fontänenfluss, der den Turm völlig bedeckt.**
- **Es kann jederzeit während des Betriebes flüssige Schokolade nachgefüllt werden.**

Schokolade auftragen

HINWEIS!

Betriebsstörungen bzw. der Stopp des Fontänenflusses wird vermieden indem Sie:

- **Keine Lebensmittelstücke in die Schokolade fallen lassen.**
- **Niemals kühle oder kalte Flüssigkeiten zugeben.**

4. Das gewünschte Lebensmittelteil z. B. mit einem Holzspieß oder Fonduegabel aufspießen und in die fließende Schokolade halten.

Arbeit beenden

ACHTUNG!

Überflüssige Schokolade nicht in den Ausguss oder die Toilette gießen (Verstopfungsgefahr). Sonstige Wegwerfbehälter oder Plastiktüten benutzen und in den Hausmüll geben.

5. Schalter (6) "MOTOR ON/OFF" betätigen (Schneckenschraube wird abgeschaltet).
6. Schalter (5) "HEAT ON/OFF" betätigen und die Heizung ausschalten.
7. Gerät von der Stromversorgung trennen (Netzkabel entfernen).

DD: 14.5.07
05 / 2007

Reinigung

VORSICHT!

- **Leichte Verbrennung möglich. Das Gerät wird mit einer Heizung betrieben. Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen und den Netzstecker ziehen (*Siehe Arbeit beenden auf Seite 12*).**
- **Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät mit heißem Inhalt bewegen.**

ACHTUNG!

- **Überflüssige Schokolade nicht in den Ausguss oder die Toilette gießen (Verstopfungsgefahr). Sonstige Wegwerfbehälter oder Plastiktüten benutzen und in den Hausmüll geben.**
- **Der Motorblock (1) enthält alle elektrischen Teile. NIEMALS den Motorblock in Wasser tauchen oder in der Spülmaschine reinigen.**
- **NIEMALS Scheuerschwämme oder Scheuertücher verwenden.**

HINWEIS!

Wir empfehlen die Unterschale, den Turm und die Schneckenschraube von Hand zu reinigen. Der Einsatz einer Spülmaschine sollte vermieden werden.

1. Gerät demontieren.
2. Den Motorblock (1) mit einem feuchten Tuch abreiben und trocknen lassen.
3. Heißes Spülwasser vorbereiten und die Schneckenschraube (2), den Turm (3), die Krone (3a) und die Unterschale (4) etwa 5 Minuten lang hineinlegen.
4. Danach säubern, mit sauberem Wasser abspülen und abtrocken.

Servierempfehlungen

Servierempfehlungen mit Schokolade

- Leicht säuerliche Früchte zu süßer Schokolade und eher süße Früchte zu herber Schokolade servieren.
- Unsere Servierempfehlungen mit Früchten umfassen:
  Äpfel, Aprikosen, Bananen, Erdbeeren, Kirschen, Kiwis, Kokosnuss, Kumquats, Mango, Melone, Pfirsiche, Trauben etc. etc.
- Auch diverse Gebäcksorten eignen sich fantastisch zum Überziehen mit Schokolade. Unsere Servierempfehlungen mit Gebäck umfassen:
  Biskuits, Knäckebrot, Löffelbiskuit, Waffeln, Zwieback etc. etc.
- Nachdem die Schokohappen aus der Schokolade kommen, können Sie verschiedene Zutaten zum Dippen oder Bestreuen anbieten.
  Hierfür eignen sich:
  - Bunte Streusel
  - Gehackte Pistazien
  - Geriebene Orangen- oder Zitronenschalen
  - Kokosflocken
  - Krokant
  - Mandelblättchen etc.
- Sie können Ihre Schokoladen-Grundmassen mit verschiedenen Zutaten veredeln. Flüssige Zutaten vor dem Schmelzen zur Schokolade geben - niemals kalte Flüssigkeiten in die warme Schokoladenmasse geben. Als flüssige Zutaten sind geeignet:
  - Cremeliköre (z. B. Batida de Coco, Baileys, Eierlikör oder Kahula)
  - Liköre (z. B. Amaretto, Creme de Cacao (Bols) oder Gran Marnier)
  - Brände (z. B. Himbeergeist, Kirschwasser oder Nussgrapa).
- Der eine mag Früchte lieber umhüllt mit weicher Schokolade, der andere lieber fest. Damit Ihre Gäste die Wahl haben:

  Für schnell anziehende Schokoladenhappen die Fruchtstücke auf vorgekühlten Tellern servieren. Damit die Früchte danach noch lange besonders kalt bleiben, können Sie eine Schale mit Eiswürfeln füllen und die Teller darauf abstellen.

  Um die Schokolade weich mit Frucht zu genießen, einfach direkt aus dem CHOCO KING in den Mund.

DD: 14.5.07
05 / 2007

Servierempfehlungen mit Käse

- Brot in allen Variationen. Zum Beispiel:
  - Weißbrotwürfel
  - Geröstetes Toastbrot (in Längsstreifen geschnitten)
  - Grissini
  - Geröstetes Vollkornbrot
  - Cräcker
- Gegrilltes Gemüse in kleinen Stücken. Zum Beispiel:
  - Auberginen
  - Cocktailtomaten
  - Fenchel
  - Pilze
  - Zucchini
- Kartoffelvariationen. Zum Beispiel:
  - Kleine Pellkartoffeln
  - Kartoffelecken
  - Thymiankartoffeln
- Kurz gebratenes Fleisch, egal ob Rind, Kalb oder Geflügel.
- Früchte wie zum Beispiel frische Ananas, Trauben oder Mandarinen.

Störungshilfe

Diese Störungshilfe erhebt nicht den Anspruch der Vollständigkeit, sondern beschränkt sich auf die nach unseren Erfahrungen am häufigsten festgestellten Störquellen.

Störung	Ursache	Abhilfe
Die Schokolade tropft und fließt nicht gleichmäßig	Die Schokolade ist zu dickflüssig	Mit Speiseöl verdünnen.
	Das Gerät steht nicht waagrecht.	Gerät ausrichten, siehe *Kapitel "Aufstellen und Aufheizen" auf Seite 8.*
Die Schokolade fließt ungleichmäßig und bildet keinen "Fontänenefekt".	Das Gerät steht nicht waagrecht.	Gerät ausrichten, siehe *Kapitel "Aufstellen und Aufheizen" auf Seite 8.*
Der Schokoladenfluss wird ständig unterbrochen.	Speisereste sind in die Schokolade gefallen.	Speisereste entfernen. In der Regel liegen sie in der Unterschale am Einsaugspalt des Turms.
Nach der Zugabe weitere Schokolade oder anderer Zutaten wird der Schokoladenfluss unterbrochen.	Zutaten sind zu kalt.	Abwarten, bis die Zutaten aufgewärmt sind. NIEMALS kalte Zutaten zugeben.
Gerät läuft nicht an.	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
	Gerät nicht eingeschaltet.	Gerät einschalten - Schalter (6) "MOTOR ON/OFF" betätigen.

DD: 14.5.07
05 / 2007

Kundendienst und Garantie

Garantie

Sie erhalten auf alle ·Produkte die gesetzliche Gewährleistung ab Kaufdatum.

Der Kassenzettel ist Ihr Garantienachweis und sollte sorgfältig aufbewahrt werden.

HINWEIS!

Handgeschriebene Quittungen werden als Garantienachweis nicht akzeptiert.

Wenden Sie sich bei Funktionsstörungen an unseren autorisierten Kundendienst oder den Händler bei dem Sie das Gerät erworben haben.

Bei sachgemäßer Behandlung und Nutzung reparieren wir Ihr Gerät innerhalb der Gewährleistungsfrist gerne kostenlos. Falls erforderlich wird eine neues Gerät geliefert.

Kundendienst

Das Gerät enthält keine Teile, die Sie reparieren können. Wenden Sie sich immer an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Entsorgung - Hinweise zum Umweltschutz

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden.

Die verwendeten Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle für das Recyling von elektrischen und elektronischen Geräten.

HINWEIS!

Durch die Abgabe bei der zuständigen Entsorgungsstelle leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Urheberrecht - Copyright

Das Urheberrecht an dieser Dokumentation verbleibt bei uns. Die Vorschriften und technischen Zeichnungen in dieser Dokumentation dürfen weder vollständig noch teilweise vervielfältigt oder an andere Personen weitergeleitet werden.

The copyright of this documentation remains in our property. The regulations and technical drawings in these documentation must not be copied or passed on to other persons, neither entirely nor partially.

DD: 14.5.07
05 / 2007